



Il pane in tavola:
ai sette cereali, è
prodotto dalla no-
stra Chef

Menu à la carte

Località Vetan Villette, 4 - 11010 Saint-Pierre (AO)

Tel: 0165/908960

info@hotelnotremaison.it

Antipasti

- 10 Tartare di fassone piemontese e i suoi condimenti e uovo crudo € 13
- 14-1-10 Dolce e salato con pere, gorgonzola, mele di Saint-Pierre, con prosciutto crudo di Bosses e fontina d'alpeggio "The Zuendoz" € 13
- 8 Pane nero fatto in casa con lardo e castagne,
pancetta dolce e prugne al vino € 12
- Antipasto Notre Maison, degustazione di specialità nostrane € 14
- 1-14 Tometta grigliata e mocetta di Bosses con misticanza,
mele di Saint-Pierre e noci € 12
- 1-14 Carne salada con olio di noci, rucola e scaglie di grana € 12
- 14-8-10 *Tortino di verdure con fonduta alla Valdostana € 11.50
- Affettato alla Valdostana € 12

I piatti contrassegnati con i numeri a sinistra corrispondono alla scheda degli allergeni. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Primi piatti

Ravioli alle mele e cannella con burro nocciolato pinoli e rosmarino € 13

8 Paccheri al ragù di cervo € 12

14-10-8 Cannelloni alla Valdostana con cotto di Saint-Oyen e fontina

“ The Zuendoz ” € 12

*.10.14-1-8 *Gnocchi caserecci alla zucca con Bleu d Aoste e noci € 12*

*14-10-8 *Lunette al sugo d arrosto profumate al tartufo € 13.50*

14-10-8 Cresepelle con porri del nostro orto e speck € 12

*14-10-8 *Fiocchetti speck e fontina al burro e salvia € 11.50*

14-8 Spaghetti alla Valdostana € 11

2-8 Zuppa di montagna con orzo e verdure € 10

I piatti contrassegnati con i numeri a sinistra corrispondono alla scheda degli allergeni. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Secondi piatti

(Tutti i piatti sono accompagnati dal contorno del giorno)

8 Carbonada con la sua polenta: carne di manzo cotta nel vino rosso e aromi € 13

Salsicetta in umido con polenta € 12

8-1 Involtini di sottofiletto allo speck con pinoli uvetta profumati allo cherry € 14

14 Trippa alla parmigiana € 12

14 Tagliata di fassone all'aceto balsamico o rucola e grana € 19.00

14 Filetto di trota salmonata alle mandorle € 13*

14 Degustazione di formaggi con le sue marmellate € 12

14 Omelette fontina "The Zuendoz" € 11

14 Filetto di sanato al pepe verde € 23

**Filetto di cervo ai frutti rossi € 25*

10-8-14 Scaloppa alla valdostana € 14

I piatti contrassegnati con i numeri a sinistra corrispondono alla scheda degli allergeni.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale sala è a disposizione

Le nostre specialità

14 Tartiflette patate di Vetan,

pancetta gratinata con cipolle e fontina "The Zuendoz" panna € 13.50

14 Polenta gratinata, farina macinata a pietra, con fontina d'alpeggio

"The quendoz", burro, pancetta e cipolla € 13.50

14 Polenta concia, farina macinata a pietra, con fontina d'alpeggio

"The Zuendoz" e burro € 12.50

8-14 Zuppa Valpellinentze pane tostato con cavolo verza, fontina "The Zuendoz"

e spezie € 13.50

14 Risotto di "Tan" con patate e porri di Vetan e fontina d'alpeggio

"The Zuendoz" € 13

Le insalate

A Insalata verde e pomodori € 5

14 B Insalata verde, pomodoro, mozzarella e mais € 6

14-1 C Insalata verde, mele, noci e fontina € 6

Menù per i nostri piccoli ospiti

Prosciutto cotto €4.50

14-1-8-10 Gnocchi, ravioli, pasta corta al pomodoro o pesto o in bianco € 6

*10-8-14 * Hamburger di carne, Omelette, Milanese con contorno € 6*

I piatti contrassegnati con i numeri a sinistra corrispondono alla scheda degli allergeni. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

9 dessert

8-1-10* Tortino caldo con cuore fondente al cioccolato e culis ai frutti di bosco € 6

14 Panna cotta fatta in casa con coulis di frutti di bosco o cioccolato € 6

14-10 Creme caramel € 5

8-1-14-10 Torta pinoli e crema € 6

8-14-10* Semifreddo al torroncino € 6

8-10-14 Torta di mele € 6

8-10-14 Bunet € 5

8-10-14 Torta pere e cioccolato € 6

8-10-14 Tris di minimuffin € 6

8-10-14-1* Sorbetto € 6

I piatti contrassegnati con i numeri a sinistra corrispondono alla scheda degli allergeni. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ITALIANO

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

FRANCESE

Les informations sur la présence de substances ou produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande par le personnel de service.

INGLESE

For information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.

For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.

RUSSO

Об информации о находящихся в продуктах веществах, которые могут вызвать аллергии, возможно узнать обратившись к персоналу.

По любым вопросам о веществах и аллергенах представляется документация, которую возможно получить у персонала.